



Pizza mit Feigen und Prosciutto

Rezept für 4 Pizzen:

500g Weizenmehl (Typ 00)

1 ½ TL Salz

1 Päckchen Trockenhefe

Olivenöl

300 ml warmes Wasser

400 g Tomatensauce

400 g Mozzarella, gerieben

8 frische Feigen

8 Scheiben Parmaschinken

Rucola

Crema di Balsamico



Zubereitung:

Das Mehl in eine Rührschüssel geben und mit Salz und Trockenhefe mischen. Eine Mulde in der Mitte formen und 3 El Olivenöl und 300ml warmes Wasser hinzugießen. Nach und nach das Mehl mit dem Öl und dem Wasser vermischen, um einen weichen, klebrigen Teig zu formen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte für mind. 10 Minuten kräftig kneten oder in eine Küchenmaschine geben, bis der Teig glatt und elastisch ist. Den Teig zu einer Kugel formen und in eine mit Olivenöl gefettete Schüssel geben.

Den Teig mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

Den Pizzateig in 4 Stücke teilen, zu Kugeln rollen und auf ein Backblech geben. Mit einem feuchten Küchentuch abdecken und nochmals für 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Grill oder Backofen mit einem Pizzastein auf 250 °C vorheizen.

Die Teigkugeln ausrollen und auf einen bemehlten Pizzaschieber legen. Mit der Tomatensauce und geriebenen Mozzarella bestreuen. Feigen in feine Scheiben schneiden und die Pizzen damit belegen. Die Pizzen auf dem Pizzastein für ca. 5 Minuten backen, bis sie schön knusprig sind.

Prosciutto leicht zerrupfen und mit dem Rucola auf den gebackenen Pizzen verteilen. Mit Crema di Balsamico beträufeln und genießen.

© **Flavoured with Love** (www.flavouredwithlove.com)